

IX DIEZ-CABALLERO LAS CALLEJAS

Vinedos de Familia

2022

VINO DE PARCELA

· INFORMACION DE LA BODEGA ·

DIEZ-CABALLERO es una bodega familiar situada en ELCIEGO, heredada de nuestros abuelos. Siguiendo la fórmula, poco habitual en Rioja, del tradicional chateau bordelés, sus vinos provienen exclusivamente de sus viñedos propios de TEMPRANILLO. La poda rigurosa, su cultivo respetuoso consiguen una feliz síntesis de lo tradicional y lo moderno al servicio de la fruta en su plena expresión - RAICES, SUELO y FAMILIA - .

Luis Gutierrez de Robert Parker,

There are new, elegant labels for the slim and tall bottles of Diez-Caballero, a family winery, created in 1979 in the village of Elciego. They produce 120,000 bottles exclusively from their 25 hectares of vineyards ranging between 25 & 85 years of age, mostly in Elciego but with 10% in Navaridas & 5% in Laguardia. Traditional, honest wines crafted by winemaker”.

· ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ·

Añada: 2022

Denominación: DOCa Rioja Alavesa

VINO DE PARCELA: Laguardia

Varietal: TEMPRANILLO

Alcohol: 14%

pH: 3,64

TA: 5,3 g/l

Azucares Residuales: 1,3 g/l

· PRODUCCIÓN ·

Uva de Parcela procedente de nuestra Finca “Las Callejas” en Laguardia, con una edad de 90 años, en terrenos arcillo-calcáreos. Elegimos Las Callejas por ser una altiplanicie, desde la que parece tocar el cielo.

Mantiene durante todo el día una gran luz y frescura de sus 640 metros.

Esta, viendo la luna y todavía el sol tarda en esconderse, en su retirada juega con colores, forma cortinas que le tapen y le descubran. A Laguardia la tutea y a los dos San Lorenzos los iguala en el Norte y en el Sur. Siete iglesias rodeadas de casitas juegan con su paisaje. Una encina y un chopo le dan un toque y memoria para los que la conocen.

Selección de uva en el viñedo y a la llegada a la bodega para extraer de ella la máxima expresión de todas las cualidades que contienen nuestras uvas. Producción: Levaduras autóctonas. Fermentación controlada en barricas de 225 litros con bazuqueos diarios, seguida de fermentación maloláctica controlada sobre sus lías finas, y posteriormente crianza durante 15 meses con batonnage en barrica con relleno cada 2 meses.

